

# Mayak gyeran

Œufs marinés à la coréenne : soja, miel et sésame



**Préparation :**

15 minutes

**Réfrigération :**

24 heures

**Portions :**

2 personnes

## Ingrédients :

### Pour les œufs :

- 4 œufs\*
- 1 c à s de vinaigre blanc
- 2 c à c de sel
- de l'eau

### Pour la marinade :

- 120 ml de sauce soja\*
- 120 ml d'eau
- 60 ml de miel liquide, sirop d'agave ou sirop d'éryable
- 3 gousses d'ail hachées
- 1/4 d'oignon émincé
- 3 brins de cébette émincés
- 1 c à s de graines de sésame\*

1. Hacher l'ail, émincer l'oignon et la cébette.
2. Cuire les œufs 6 minutes dans l'eau bouillante salée et vinaigrée, puis les plonger dans l'eau glacée.
3. Une fois froids, les écaler.
4. Dans un bocal hermétique, mélanger la sauce soja, l'eau, le miel, l'ail, l'oignon, la cébette et les graines de sésame.
5. Ajouter les œufs écalés et les laisser mariner 24h à couvert au réfrigérateur ; s'ils ne sont pas complètement immersés, les retourner régulièrement.
6. Déguster (ne pas jeter la marinade !).

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé  
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

↗ Plus de recettes sur  
[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)